

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Б1.О.21 Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах**

(код и наименование дисциплины)

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы

**Цель дисциплины:** формирование системы знаний и навыков осуществления контроля качества продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах.

**Задачи дисциплины:**

- изучить процесс технического регулирования продукции (работы) службы питания;
- рассмотреть нормативную документацию предприятий общественного питания;
- изучить техническую документацию в общественном питании;
- овладеть процессом управления качеством, используя научные основы управления качеством продукции;
- рассмотреть вопросы качества продукции (работы) и факторы его формирующие;
- рассмотреть процессы производственного контроля качества продукции (работы) общественного питания;
- овладеть подходами в установлении последовательности процедур контроля правильности проведения технологического процесса;
- изучить процессы соблюдения критериев качества и безопасности услуг общественного питания.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» базируется на изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания», «Организация деятельности предприятий питания», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», а также Производственной и преддипломной практики, ГИА.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
<b>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</b>	
ИОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает Содержание отечественных, международных стандартов качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Умеет: Анализировать и сравнивать международные и отечественные стандарты, регулирующие качество оказываемых услуг предприятий гостеприимства и общественного питания
	Владеет: Навыками разработки услуг предприятия гостеприимства и общественного питания с учетом отечественных и международных стандартов качества

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
	(ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

**Содержание дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	18,0	4	4	10
2.	Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	18,0	4	4	10
3.	Техническая документация в общественном питании	16,0	4	4	8
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	16,0	4	4	8
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	18,0	6	6	6
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	16,8	6	6	4,8
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	102,8	28	28	46,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	5			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент ,

